

Glossar

zu den Mss. 1963 und 1967

von Hans Zotter

abschiepen	abschuppen
Alkermus, Allakermas	Kermesbeeren oder -körner, Scharlachbeeren, Purpurkörner, lat. <i>Grana kermes</i> . Zum Rotfärben verwendet
Aneiß	Anis
Anten	Ente
Arbeß	Erbsen
Äuterl	Euter
Bachstetten	Pastete
Bamoranschen	Pomeranzen
Bannmarch	Beinmark
Baschedl	unklare Speisenbezeichnung, vielleicht eine Nebenform von Busedl
Baum Öhl	Olivenöl
Bazl, Pazl	kleine Batzen
beilich	beiläufig
Bettrosilwasser	Petersilienwasser
bickat	klebrich
Binoly	Pignoli, Pinienkerne
Bixe	Büchse
Blamasche	Blancmanger
Blater	Blase
Bordigeßer, Portogessen	Portugiesische Orangen
bradig	viell. von bradmen, dünsten (Grimm)
Bräß; Breß	Braise: kräftige, gut gewürzte Brühe
Brepstling	Pröbstling, Ananas-Erdbeere, <i>Fragaria ananassa</i>
Breß, Präß	Braise, Kraftbrühe (franz. <i>braisé</i> = gedämpft, geschmort)
Brie	Brühe
Brieling, Prieling	einjähriges Schwein
Brigelkrapfen, Brügelkrapfen	Baumkuchen, Zimtteig auf einer Rolle über offenem Feuer gebacken
Brißl, Brüßl, Brüssel, Breisl	Bries

burren	puren?
Busedln	Suppeneinlage; Herkunft des Namens unklar
Buserl, Busserl	„kleiner Kuß“; leichtes Zuckergebäck (Mandeln, Zucker, Eier)
Butin	Pudding, ursprünglich von boudin, Blutwurst
Butterteig	Blätterteig
Buttin	Pudding
Dampfpl	Sauerteig
dierren	dürren, trockenen
Dimas, Dimmas, Timas	Thymian
Donusoll	Tournesol, Tornasolis : Farb- und Schminke-läppchen, Leinenläppchen, rot gefärbt (auch Rosentuch) manchmal auch gelb, blau, violett, grün, welche zum Färben von Likören und Konditorwaren gebraucht wurden. Neben den Levantinischen gibt es auch französische (blaue) Ware (Blumenbach, W. C. W.: Handbuch der technischen Materialwaarenkunde . . . Pest 1846)
Drachter, Trachtel	Trichter
einböckeln	pökeln
Einbrenn	Mehlschwitze
Eingemachtes	eingekochtes Obst; eingemachte Suppe, helles Ragout. Siehe den Artikel bei Krünitz Einmachen (Einmachen in Zucker, in Honig, Einmachen von Fleisch und Fisch, pökeln; Fleisch einmachen: in einer kräftigen Brühe dämpfen)
Eingerührtes	Ragout ?, eingekochtes Obst, Marmelade
Eingesodenes, Eingesottenes	Marmelade, Konfitüre etc.
Eis, Eiß	Zuckerglasur
Eiterl	Euter, Kalbseuter
Englischen=Taig	vgl. Englische Torte im Kochbuch der Sabine Welser (Hrsg. v. Hugo Stopp)
Erbs-Löfel, Erbsen Löfel	?
Erdbeer	Erdbeere
Eyerfleckl	Palatschinken, Pfannkuchen
Eys	Zuckerglasur
fähen, gefäht	sieben, gesiebt
Fanily	Vanille
Fasch	Farce
Fasson	Fasan
Fatschen	Binde
Feigel	Veilchen

fornieren	unterfüttern, füllen
gällerische Milch	vielleicht von Gallerte abgeleitet
gebeitelt	beuteln, gebeutelt
gefamt, gefamnt, gefaumt	zu Faum = Schaum
Genois	Genoise, eine Art Pastete, aus Biscuit, bittern Mandeln, Eigelb, Citronenschalen u. Citronat, Rindsmark, Rahm, Pomeranzenblüthenmarmelade und Zucker, zwischen zwei Lagen eines Teigs gebacken und glasirt, dient als Beigericht (Pierer: Universal-Lexikon). Sie auch Krünitz.
gepl, Gepel	(Kohl-, Salat-) Kopf
Gerunnser Bastätl	unklare Herkunftsbezeichnung
geschoben	zusammengeschoben, zu einem Hügel
Getunken	Gutdünken
Glas, Glaaß	Glace
Glauben	Klauben, aussortieren
Glindl	viell. zu klin, klein gehörig
Golli	Culli, Coulie, Coulis, Colli, Cuille: Form der Kraftbrühe, konzentrierter Fleischsaft; Suppen- und Soßenbasis (Grätzerisches Kochbuch. Hrsg. von Maier-Bruck)
Graden	Gräten
gugenvoll	eine (halbe) Eierschale voll
Haarpuder	Pudertzucker. Siehe Krünitz unter Puder
Häferl	Tasse
Haiden	Buchweizen
hantig	bitter
Harr (Herr-, Heer-) butter	?
Hasche	Hachée, Faschiertes
Hassen=Hiendl	Hasenhuhn, Huhn brauner Färbung
Haussenblattern	Hausenblase; Schwimmblase des Hausen. Geliermittel.
Holahüpen	Hohlhippen
Horn	Hirschhornmehl
Hötschepetsch	Hagebutten
Immer, Imper	Imber, Ingwer
Janisch	Truthahn (Burgenland, südliche Steiermark)
Kapari, Kapary	Kapern
Karbinatl	Karbonade, Kotelett, Bratenstück
Karmin	Kermesbeeren
Kassame	Consommé, klare Suppe
Kästl	Kästchen, Backform?
Kastrol , Kasserel	Kasserolle

Keferfiel, Kefervil	Kerbel (griech. chaerephyllon, ahd. chervila)
Kehl, Kel	Kohl
Kehl-gepl	Kohlkopf
Kellarabi	Kohlrabi
Kernfedern, Kernfetten	Kernfett, Rindertalg, Rindernierenfett
Kigerl	kleine Kugel
Kimm	Kümmel
Kitten Latwerge	Quitten-Latwerge, Quitten-Käse
Kleiben-Torten	kleiben, Kleiben: kleben, haften, Kleie
Kniescheiben	Flache Krapfen
Knofl	Knoblauch
knopfet	knotig, klumpig
Koch	Auflauf, jede mus-artige Speise
Kolatschen	Golatschen, Kleingebäck, tschechisch kolač
Kösten, Kästen	Kastanien
Kosumme	Consommé, klare Suppe
Krämplen	unklarer Speisennahme; ein Krämpler ist laut Grimm ein Wollkrämpler, im übertragenen Sinne ein Zänker, Schacherer, Betrüger; Krempen steht im Österreichischen für Strunk, dürrer Stamm
Krapfenradl	Teigrad
Kraten	Gräten
Kreide, kollische	Kölnische Kreide, Umbra. Siehe Krünitz.
Kreps Butter	Krebsbutter, Buttermischung mit feinstoßenen Krebschalen
Kronabetbeer	Wacholderbeeren
Kronat Apfel	Granatapfel
kührnig	körnig
labelte Milch	geronnene Milch
Laber	Verdickungsmittel
labicht	dickflüssig, schleimig
lb	Pfund = 32 Loth = 560g
linden, gelindet, gelündet	lind, sanft machen, weich, flüssig werden
Loth	17,5 g
Maagen, Magen	Mohn
Malaun, Melaun Model	Melaun Model, s. Grätzerisches Kochbuch. Melaune = Melone
Mandelmodel	Ausstecher in Mandelform
Mandscheindl	Ausstechform, Mond
Marb, marben	Mürb, mürben
Maschansger	Maschansker, steirische Apfelsorte; nach dem Ort Maschau (tschech. Maštov) in Nordböhmen, auch Borsdorfer, Renette

Maß	Flüssigkeitsmaß, 1 Maß = 4 Seidl = 1,41 Liter
Maurachen	Morcheln
Merdl	Möhren
Mischerl	Muscheln
Mischerl, Müscherl	Muscheln
Möderl	kleine Model
Mogensammen	Mohn
Mohlbratl	Mollbratel: Lungenbraten, Lendenbraten, Filetstück; auch Mullbratel
Molter	Teigmulde
Mundsemmel	Semmel für eine fürstliche Tafel
Murken	Gurken
Muskazindel, Muschkazin Torten	Muskatzinen, Muskatzoner Torte; siehe die Rezepte bei Krünitz. Siehe auch Pohl.
Nagerl	Gewürznelken
Nudlpfanzl	Nudeln + Pfanzelten,
Ochsengaum	der Gaumen eines Ochsen
Orlians	Orléanser Torte
Pächerl, Pöcherl	kleiner Becher
Pachstettel	Pastete
Pamoranschen	Pomeranzen
Pantofelholz	Pantoffelholz, Rinde des Pantoffelbaums, Sohlenholz, Kork. Hier: dünnes Holz zum Fixieren der eingelegten Früchte. Siehe Grimm.
Peischl	Lunge
Pelz Kürschen	Pelzkirsche, Kirsche eines veredelten Baumes
Pertramessig, Betramessig	Estragon-Essig
Pfeiferl von Blätterteig	Bouchée (Pasteten-Form aus Blätterteig)
Pferschen	Pfirsich
Pflantze=Semmel	Pflanzl = Pfanzelten
Pflanzl	Laibchen
pflaumig, pflaumich	schaumig
Pitzling	Pilzling, Herrenpilz
Porthugesser, Portogessen, Bordigeßen	portugiesische Orangen
Pottung	Bottich
Prisl, Prisel, s. a. Brißl	Bries
Prokedl, Proschedl	Brokkoli
Provanzer Öhl	Olivenöl
Rack	Arrak
Rakl	viell. von racler abkratzen, Rakel = Blechstreifen, zum Abkratzen, auch Hohlmaß
ramlet, rammerlt	rahmig, aufgelöst

reßlat	feinröblig Brot = gut zu kauen, s. Pfälzisches Wörterbuch.
reßlat, rößeln	rosa werden
Reuter	Sieb
Rigerl	Riegel
Riß	Reis; Ritze
Ritschirt	Ritschert, Eintopf, Gerstbrein; slow. ričet
Robatel	wahrscheinlich aus Roulade verballhornt
roch	roh
roglicht, roglert	nicht fest sitzend, im Sitz locker oder wackelig, locker, porös
Rohrhuhn	Wasserhuhn
Rolletel, Rorätl	Rouletten; Rouladen, gefüllte Fleischrollen
Rübbisel	Ribisel, Johannisbeeren
Rübeisen	Riebeisen, Reibeisen
Rutten	Aalrutte, Trüsche, Quappe, zool. <i>Lota lota</i>
Saliter	Salpeter
Sarteln	Sardellen
Schäpsserner Schlögl	Schöps, kastrierter Schafbock, Hammel
Schaschetl	Blätterteigtaschen mit Fleischfülle; Herkunft des Wortes unklar
Schato	Chaud eau. Von Chaud Eau (warmes Wasser), ist ein süßer Weinschaum aus Eigelb, Zucker und Weißwein, der im Wasserbad bzw. einer Bain-Marie zubereitet wird.
Schieftl	Schiftel, dünnes, kleines, viereckiges Stück, kleine Pfefferkuchen
schiepen, abschiepen	schuppen
Schlickkrapfel	Suppeneinlage, Ravioli
Schmau(n)kerl	Schmankerl, Leckerbissen. Schmeller: Schmänkelein, Schmankerl, was vom Brei oder Mus ans Geschirr anbrät, Kruste. Schmankerl-Koch, Gebäck, das aus lauter Krusten besteht. Nach Pohl süßes Gebäck aus sahnigem Eierteig; in den Rezepten 84 und 236 aus Milch und Mehl
Schmetten	Obers
Schnitlich	Schnittlauch
schriken	schrecken
Schüsuppen, Schisuppen, Schie, Schysupen	Jus, Suppenfond
seichen, durchseichen	sieben
Seitl	Seidl. 0, 35 Liter
Sieberl	kleines Sieb
Solz	Sulz, Gelee
Spagat Krapferl	Gebäck, mit Spagat geformt

Spail	Speil, Splitter, Sporn
speile	spalte
sprieße	spritze
sprilen, sprielen, sprülen, sprüllen	sprüdeln, quirlen
Springerl	Traditionelle Anisplätzchen aus einem Eierschaumteig. Bildgebäck. Kommt entweder von einem beliebten Motiv, einem Reiter (Springer) oder, was sehr viel wahrscheinlicher ist, vom Aufspringen (Aufgehen) beim Backen
Stalatzen	?
Stanezel	Stanitzel (ital. scartoccio), hohler Kegel, Tüte
Stangltorte	Torte mit Teiggitter ?
Steibl	Steubl ?, Stäubchen
Strukel	Strukel, gekochter slowenischer Topfemstrudel
Strüzerl	Striezel, längliches Germgebäck in Zopf-form
Substanzias	gehaltvoll
supat	suppig
Supenessig	vermutlich Jus
Talkerl	Dalken, Germteigkuchen, tschech. vdolky
Täller	Taler
Tampfl	Sauerteig
Thamm	Daum, Dunst
Timas, Thimas, Dimas	Thymian
Tintlbern	Dirndlbeeren, Kornelkirsche
Trachter Strauben	Trichter Strauben
Tragant, Dragant	Pflanzengummi aus Tragantklee gewonnen, Geliermittel (s. Krünitz)
Triefel, Trifelsoß	Trüffel; Trüffelsauce
Triet	Zwieback mit Gewürzwein u. ä.
triftern	hin und her werfen, schütteln, durcheinander mengen (Grimm)
Türkischer Bund, Türkenbund	Zierknoten
Vierting	$\frac{1}{4}$ Pfund = 140g
Waffen Krapfen	Waffeln
Walger	Nudelholz
Wandl, Wandel	Blechmodel, übertragen auch die darin gegarten Gerichte
Weinberl	Rosine
wiedeln	wieden = schlagen
Wudin	Pudding
wutzeln, wuzeln	österreichisch: rollen, drehen

Wuzel	Wutzel, kleines Schwein, Krapfen. Österreichisch wuzeln: rollen, drehen
x, xr	Kreuzer
Zebeladi:Würost	Zervelatwürste
Zeller	Sellerie
zerschleichen	Butter langsam zergehen lassen (Pohl)
zerspriellen	verquirlen, s. spriellen
Zetter, Zedter	Zatter, zettern = klein schneiden, verschiedene Bedeutungen. Faser, Zweiglein, kleine Traube, Johannisbeerträubchen. Kommt nur bei den Tortenrezepten vor, in Ms 1963 auch mit dem Attribut roter Zetter. Es handelt vermutlich um roten Streuzucker.
Ziserln	Kichererbsen
Ziwebe	Zibebe, große getrocknete Rosinen, Korinthe
Zwiflhapl	Zwiebelknolle
zwirken	zerwirken